

LE GLASS
HOUSE

winery

boissons

JUS DE FRUITS alain milliat

Nectar de Framboise

6

Raspberry Nectar

Ananas

6

Pineapple Juice

Pomme Rainette

6

Apple Juice

Nectar de Pêche

6

Yellow Peach Juice

Orange

6

Orange Juice

CITRONNADE alain milliat

Citron - Passion

6

Lemon - Passion Fruit Lemonade

Citron - Gingembre

6

Lemon - Ginger Lemonade

THÉ GLACÉ alain milliat

Infusion Pêche - Verveine

6

Peach - Verbena Iced Tea

Infusion Framboise - Menthe

6

Raspberry - Mint Iced Tea

LE GLASS
HOUSE

winery
boissons

BOISSONS FRAÎCHES

<i>Eau Pétillante</i> Sparkling Water	3.50
<i>Limonade</i> Lemonade	3.50
<i>Coca Zero</i> Coke Zero	3.50
<i>Chocolat Glacé (avec glace)</i> Iced Chocolate (Ice cream, cold frothed milk, chocolate sauce & whipped cream)	6
<i>Café Glacé (avec glace)</i> Iced Coffee (Ice cream, cold frothed milk, espresso & whipped cream)	6
<i>Café Frappé</i> Iced Coffee (Ice & Long Black Coffee)	3
<i>Latte Glacé</i> Iced Latte (Ice, espresso & cold frothed milk)	3.50

Nous serons ravis de préparer votre boisson avec du **lait d'avoine** ou du **lait de vache** — il suffit de nous le demander !

We're happy to make your drink with **oat milk** or **cow's milk** — just let us know!

LE GLASS
HOUSE

Minery
boissons

BOISSONS CHAUDES

<i>Espresso</i>	2
Espresso	
<i>Café Allongé</i>	3
Long Black	
<i>Café Crème</i>	3.50
Flat White	
<i>Cappuccino</i>	4.50
Cappuccino	
<i>Latte</i>	3.50
Latte	
<i>Matcha Latte</i>	5
Matcha Latte	
<i>Chai Latte</i>	4.50
Chai Latte	
<i>Chocolat Chaud</i>	4
Hot Chocolate	

Nous serons ravis de préparer votre boisson avec du **lait d'avoine** ou du **lait de vache** — il suffit de nous le demander !

We're happy to make your drink with **oat milk** or **cow's milk** — just let us know!

LE GLASS
HOUSE

winery
gâteaux et glaces

GÂTEAUX

Pour découvrir la sélection de gâteaux du jour, n'hésitez pas à aller voir notre tour à gâteaux dans le salon de thé. Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller.

Our cake tower in the tearoom has all our freshly baked cakes on display. Take a look and our team will be happy to advise you.

Part de Gâteau 5

Slice of Cake

Scones avec confiture et crème (panier de 3) 5.50

Basket of Scones with jam and cream (3 scones)

GLACES

1 Boule | 2 Boules

Chocolat 3.50 5

Chocolate

Vanille 3.50 5

Vanilla

Caramel Beurre Salé 3.50 5

Salted Caramel

Café 3.50 5

Coffee

LE GLASS
HOUSE

Winery

sorbets & extras

SORBETS

1 Boule | 2 Boules

Framboise

3.50

5

Raspberry

Fruit de la Passion

3.50

5

Passion Fruit

Mangue

3.50

5

Mango

Citron-Basilique

3.50

5

Lemon - Basil

EXTRAS

Sauce au Chocolat

0.50

Chocolate Sauce

Sauce au Caramel

0.50

Caramel Sauce

Coulis Fruits Rouges

0.50

Berry Coulis

Chantilly

0.50

Whipped Cream

Winery

planches

Nos planches sont soigneusement portionnées par personne et présentées sur des planches en bois conçues pour le partage. Servies au centre de votre table, elles sont parfaites pour accompagner nos vins.

Our platters are thoughtfully portioned per person and beautifully presented on wooden boards designed for sharing. Served in the middle of your table, they are perfect for enjoying together as you savour our wines.

PLANCHES APERITIFS

Par personne

La Grec

6

Un délicieux mélange de tzatziki maison, chips de pita, saucisson de la ferme Carbon-Eau et olives.

A delicious mix of homemade tzatziki, pita chips, saucisson from the Carbon-Eau farm, and olives.



La Sardine

7

Des sardines d'exception, issues d'une conserverie familiale, au choix : citron & huile d'olive, tapenade ou tomate & ail. Servies avec du pain au levain et du beurre salé.

Exceptional sardines from a family-run cannery—choose from lemon & olive oil, tapenade, or tomato & garlic. Served with village sourdough and salted butter.

PLANCHES ENFANTS

Par personne



Pour les petits

10

Sandwich au jambon en étoile, bâtonnets de concombre et carotte, fruits de saison, brochette de tomate cerise et fromage, mini knackis avec ketchup, et pop-corn.

Star-shaped ham sandwich, veggie sticks (cucumber and carrots), seasonal fruit, cherry tomato and cheese skewer, mini knackis with ketchup, and popcorn.

Winery

planches

PLANCHES

Par personne

La Terroir

18

Jambon de Bayonne, pâté de campagne, fromage des Pyrénées, Tomme Blanche accompagnés de dip, crudités et différentes salades.

French Country - Jambon de Bayonne, pâté de campagne, Pyrénées sheep's milk cheese, Brie style cheese served with dip, raw vegetables and salads.

La Végétarienne

18

Terrine végétarienne aux lentilles, hummus, fromage des Pyrénées, Tomme Blanche accompagnés de gaspacho, crudités et différentes salades.

Lentil vegetarian terrine, hummus, Pyrénées sheep's milk cheese, cow's milk cheese served with gaspacho, raw vegetables and salads.

La Perigourdine

20

Magret fumé en tranche, foie gras au poivre et champagne, rillettes, terrines de canard accompagnés de chutney à la rhubarbe, crudités et salade aux noix.

Duck Lovers - Smoked sliced duck breast, champagne & pepper foie gras, rillettes, duck terrine served with rhubarb chutney, raw vegetables and walnut salad.

PLANCHE SPECIALE

Par personne



La Carbon-Eau

20

La planche Carbon-Eau met en valeur les produits de notre ferme, avec de la coppa, du saucisson, du pâté de campagne accompagné d'un fromage local, elle offre une véritable dégustation des produits de la ferme de Carbonneau.

The Carbon-Eau platter showcases the products of our farm, with coppa, saucisson, French country pâté accompanied by a local cheese, it offers a true tasting of produce from the Carbonneau farm.

LE GLASS
HOUSE

Winery

salades & bruschetta



SALADES

Par personne

Salade du Jour

16

Nos salades varient selon les produits du jour et les saisons. N'hésitez pas à demander quelle est la salade du jour.

Our salads vary according to daily availability and seasonal products. Feel free to ask about the salad of the day.



BRUSCHETTA

Par personne

Méditerranéenne

10

Ciabatta maison toastée garnie de houmous onctueux et de tomates rôties au balsamique. Simple, frais et plein de saveurs.

Toasted home-made ciabatta topped with smooth hummus and sweet balsamic-roasted tomatoes. Simple, fresh, and full of flavor.

Fraicheur

12

Ciabatta maison toastée garnie d'un écrasé de petits pois à la menthe, de feta émiettée et de coppa croustillante de notre ferme Carbon-Eau.

Toasted home-made ciabatta layered with fresh mint and pea mash, crumbled feta, and crispy farm-made coppa from Carbon-Eau.

Estivale

11

Tomates colorées et juteuses, basilic frais et feta émiettée sur ciabatta toastée. Disponible uniquement pendant la saison des tomates fraîches !

Juicy, multicolored heirloom tomatoes with fresh basil and crumbled feta on toasted ciabatta. Only available while the tomatoes are at their summer best!

Winery

t h é s

THÉS NOIRS

PALAIS DES THÉS



Petite | Grande

Blue of London

3.50 5.50

Thé noir Earl Grey Earl d'exception qui associe le Yunnan et de la bergamote.
An exceptional black tea blend combining Yunnan, with fresh, delicate bergamot.

Goût Russe 7 Agrumes

3.50 5.50

Thé noir à la bergamote dont les parfums zestés évoquent sept agrumes.
Black tea with bergamot, whose zesty aromas evoke seven different citrus fruits.

Masala Chai

3.50 5.50

Délicat thé noir agrémenté d'un cocktail d'épices inspiré de la tradition indienne.
Delicate black tea with a cocktail of spices inspired by indian tradition.

Big Ben

3.50 5.50

Thé noir "English Breakfast", délicieux mélange doux et tonique, rond et épicé.
English Breakfast, smooth yet invigorating blend, a mellow and spicy combination.

Darjeeling Margaret's Hope

3.50 5.50

Un thé noir des hauts plateaux Himalayens avec des notes sombres et fruitées.
This black tea from the Himalayan highlands features dark and fruity notes.

THÉS VERTS

PALAIS DES THÉS



Petite | Grande

Thé du Hammam

3.50 5.50

Thé vert fruité, avec notes de datte verte, fleur d'oranger, rose et fruits rouges.
Sweet and fruity green tea with green dates, orange blossoms, roses, and berries.

Paris for Her

3.50 5.50

L'élégance parisienne aux notes de rose, de framboise et de litchi.
Parisian elegance in a green tea with notes of rose, raspberry and lychee.

Sencha Ariake

3.50 5.50

Thé vert japonais, à la fois doux et tonique, au goût végétal et légèrement iodé.
Japanese green tea, sweet yet invigorating, with a grassy and slightly salty flavour.

LE GLASS
HOUSE

Minery

t h é s

INFUSIONS

Sans théine - Caffeine Free

PALAIS DES THÉS



Petite | Grande

Jardin Tropical

Un délicieux mélange de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche.

A delicious blend of mango, pineapple, papaya and peach.

3.50

5.50

Rooibos des Vahinés

Rooibos gourmand et chaleureux aux parfums de vanille et d'amande.

Warm and indulgent rooibos, featuring flavours of vanilla and almond.

3.50

5.50

Verveine

Verbena

3.50

5.50

Menthe Poivrée

Peppermint

3.50

5.50

LE GLASS
HOUSE

winery
nos vins

VINS ROUGES

Verre | Bouteille

Pur Jus - 2022

Merlot - Malbec

7

18



Les Deux Frères - 2024

Malbec - Cabernet Franc - Merlot

7

18

Franc Touch - 2022

Cabernet Franc

8

20

Sequoia - 2022

Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

9

25

La Verrière - 2022

Cabernet Sauvignon - Merlot

10

29

VINS BLANCS

Verre | Bouteille

Margot - 2024

Sauvignon Blanc

8

20

La Verrière Blanc - 2022

Sauvignon Blanc - Sémillon

10

29

LE GLASS
HOUSE

winery
nos vins

VINS ROSÉS

	Verre	Bouteille
<i>Lulu - 2024</i> Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon	6	17
<i>Le Nouveau Souffle - Clairet - 2024</i> Malbec - Cabernet Franc	8	20

CRÉMANT & PÉTILLANT



	Verre	Bouteille
<i>Le Pet Nat - Pétillant Naturel</i> Merlot	8	22
<i>Life of Carbonneau - Crémant</i> Sémillon - Sauvignon Blanc	8	25

Winery

dégustations

Venez découvrir les vins du Château Carbonneau à travers l'une (ou plusieurs) de nos trois gammes, chacune composée de 4 vins soigneusement sélectionnés. La dégustation se déroule sur notre terrasse, dans un cadre paisible avec vue sur les vignes. N'hésitez pas à accompagner votre dégustation d'une planche ou d'un dessert maison.

Come discover the wines of Château Carbonneau through one (or more) of our three ranges, each composed of four carefully selected wines. Tastings are served on our terrace overlooking the vineyard, in a relaxed and welcoming atmosphere. You're welcome to pair your tasting with one of our gourmet platters or a homemade dessert.

DÉGUSTATIONS

Par personne

Gamme Découverte

12

Une première approche de nos vins, avec des cuvées fraîches et fruitées.
An introduction to our wines, featuring fresh and fruity cuvées.

- Life of Carbonneau (Crémant),
- Lulu (Rosé),
- Margot (Blanc/White),
- Pur Jus (Rouge/Red)

Gamme Créative

16

Des vins audacieux et modernes, pour les curieux et les amateurs de nouveauté.
Bold and modern wines, perfect for the curious and adventurous.

- Le Pét Nat (Pétillant/Sparkling),
- Les Deux Frères (Rouge Léger/Light Red),
- Nouveau Souffle (Claret - Rosé),
- Franc Touch (Rouge/Red)

Gamme Signature

20

Notre sélection traditionnelle et haut de gamme, reflet de notre savoir-faire :
Our most classic and premium selection, showcasing the estate's know-how:

- Life of Carbonneau (Crémant),
- Séquoia (Rouge/Red),
- Verrière Blanc (White),
- Verrière Rouge (Red)

La table choisit ensemble la ou les gammes à déguster.
Your table selects one or more ranges to taste.